

临夏加盟兰州牛肉拉面生意好不好

发布日期：2025-09-13 | 阅读量：15

从揉面到捞面盛出，比较考验后厨的默契。后厨的通常配置是厨师长带着几个拉面师傅，一个煮肉蛋萝卜、打扫卫生，一个揉面，一个拉面，一个捞面，一个舀汤（同时负责放蒜苗香菜辣椒）。每个大师傅，都有游刃有余的记忆系统。台口的师傅收票，一次收二三十张票，报给后面的拉面师傅，拉面师傅要全神贯注记住顺序，揉面的师傅也一定要跟上，和面、揉面要软硬合适，太软或太硬，拉面师傅都做不好。十几碗面同时下锅后，捞面的师傅，只凭一双长点儿的裤子，一捞一碗不多不少，分量、火候全都恰到好处，从来没有食客能在自己碗里挑出两样面条来的。黑龙江怎么加盟兰州牛肉拉面？临夏加盟兰州牛肉拉面生意好不好

如果碰巧赶上高峰，你就会发现面馆门口蹲了一排西北汉子。清晨六点的马子禄，你完全可能见到奔驰车走出来的土豪，蹲在马路牙子边上扎牛大。因为在兰州，吃面的人太多，西北男人觉得跟别人拼桌空间太小施展不开，就端出去放外面凳子上蹲下吃。这里是老顾客的vip区，路面环境错综复杂，二三十个西北汉子蹲地甩开膀子吃面。不过这场面当属冬天下大雪时比较为酣畅，许多男人蹲在雪地里，鹅毛雪片在往碗里飘，碗里的热气却在往上冒，汉子们唏溜溜一碗面即刻下肚，那气势才叫彪悍。兰州人吃面的程序很野，有一套连贯又分离的规则，服务基本是不存在的，流程你要深谙于心。门口点单是第一步，柜台大妈高挑丹凤眼，不耐烦道：“吃个撒，快些点，后头等着呢！”临夏加盟兰州牛肉拉面生意好不好湖北怎么加盟兰州牛肉拉面？

兰州牛肉面起源于唐代，至今已有1000多年的历史，由于它工序繁杂、用料考究，一直未能成为大众食品，但是无法进行考证。牛肉面的雏形很可能早已作为大众食品在民间范围广流传。20世纪初沿街叫卖的热锅子面，或许就是来自唐朝的热汤饼。那牛肉汤就是牧人锅里天天煮的三餐。纯净的水、鲜美的肉、新鲜的蔬菜、新麦面的清香，从那时到现在，没多少根本的改变。直到816年，中原地区才范围广种植小麦，而小麦在西北种植的历史大约从距今5000年前就开始了。麦有两种吃法：麦饭和面食。麦饭在汉代有些地区是一种常吃的食物。古代把各种面食通称为饼，按照当时的解释，麦粉叫做面，用水和面叫做饼。战国初年的书里已经有做饼的记载，秦代有卖饼的小商人，所以，吃面的技艺应该很早就西北成熟。所有的物质基础都具备，牛肉面的雏形在唐代的兰州出现，也在情理之中。

闻名于世的“丝绸之路”，经陆上，行过甘肃，这里有一种代表性饮食，不仅在中国的大江南北“遍地开花”，更随着“丝绸之路”走向海外。你可能没吃过“兰州牛肉拉面”，但你一定见过它们的店面，在中国各城市的街头巷尾，隔不多远就能看到它们。随着中国经济腾飞，好吃实惠的地域美食早已冲破地域的局限，走遍中国并走向世界。“一清二白三红四绿五黄”，兰州牛肉拉面行当里的人都懂这句口诀。清晨，兰州市金鼎鸿宾楼牛肉拉面餐厅里，兰州牛肉拉面技艺第四代传承人马文斌师傅，正在做一碗“一清二白”的牛肉拉面。几百年的技艺、几百年

的配方，40年的功夫、40年的诚心，都融在一碗面里。实心、实料、实功夫，兰州牛肉拉面协会会长马利民认为，这就是兰州牛肉拉面能赢得大江南北食客之心的原因。“一碗好的牛肉拉面jinjin熬汤，就不能少于6个小时。”马利民说。中国人喜欢吃这碗兰州牛肉拉面，不仅因为这是便捷的热食快餐，顺应中国人的胃；还因为用心做一碗面的勤劳和质朴，顺应中国人的心。海南怎么加盟兰州牛肉拉面？

作为面食爱好者的朝圣地之一，如果你来到兰州吃一碗正zong的“牛大”，外地的拉面都会变成将就。一清二白三红四绿五黄（汤汁清爽、萝卜白净、辣油红艳、香菜翠绿、面条黄亮），“正zong”版牛肉面从颜色上就给予人强大的视觉冲击。几百年间，兰州人更是将牛肉面吃出了自己的谱系，通过拉面师傅的一双手，拉出不同形制的面条，因此赋予了牛肉面不同的口感。二细、三细、细的、毛细，大宽、宽的、小宽、韭叶，面越细越顺溜，越粗越耐嚼。而吃什么面jue对成为了选择困难症比较头疼的问题。

南昌怎么加盟兰州牛肉拉面？临夏加盟兰州牛肉拉面生意好不好

平凉怎么加盟兰州牛肉拉面？临夏加盟兰州牛肉拉面生意好不好

荒漠戈壁，雪山高原，瘦骨嶙峋的黄土坡，温润宽厚的河谷地，你能想到的所有意象都与兰州有关，间接或直接。以兰州为轴，河西走廊就像脊背支撑着两条臂膀，抱着青藏与新疆。丝绸之路接驳着殊异的风土人情，迎来送往，兰州人见得太多了，对他们来说，太阳底下没有新鲜事。如果不经提醒，你可能不会注意到，这个jint天并不富裕的地方，却沉淀了两千多年的历史。铁马、秋风、塞北，兰州的土地没有一寸未尝被战马踏过，因为她的本名是金城，固若金汤之城。作为边关要塞诞生的金城兰州，骨子里满是铁血与强悍。这种性格已经写在了兰州人的基因里，两千多年的时间，拉拉杂杂地洒落着所有兰州人的往事。临夏加盟兰州牛肉拉面生意好不好

兰州尕滴哥品牌管理有限公司主营品牌有尕滴哥，发展规模团队不断壮大，该公司招商型的公司。公司致力于为客户提供安全、质量有保证的良好产品及服务，是一家有限责任公司（自然）企业。以满足顾客要求为己任；以顾客永远满意为标准；以保持行业优先为目标，提供高品质的牛肉面加盟，预包装牛肉面，牛肉面调料，牛肉面技术输出。兰州尕滴哥品牌以创造高品质产品及服务的理念，打造高指标的服务，引导行业的发展。